



CHÂTEAU  
GRUAUD LAROSE

# SARGET DE GRUAUD LAROSE

Second Grand Cru Classé en 1855

AOC SAINT JULIEN

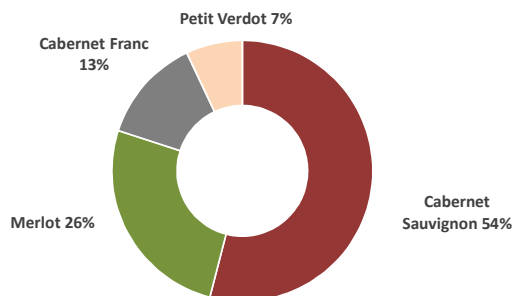
## FICHE TECHNIQUE 2009

### MILLESIME 2009

#### CLIMAT MILLESIME

Hiver extrêmement rigoureux puis douceur en mars. Début de printemps particulièrement humide avec orages violents en mai. Installation précoce de l'été. Un très bel été avec des journées chaudes mais pas caniculaires, perturbations peu fréquentes mais positionnées en juillet-début août. En septembre/octobre : soleil, chaleur et sécheresse permettent d'atteindre sereinement l'optimum de la maturité.

#### ASSEMBLAGE



Alcool : 13,66% Acidité totale : 3,54

#### STADES PHENOLOGIQUES

	MERLOT	CABERNET SAUVIGNON	CABERNET FRANC	PETIT VERDOT
<b>Pointes vertes</b>	19-mars	28-mars	19-mars	17-mars
<b>Début floraison</b>	24-mai	29-mai	25-mai	01-juin
<b>Début véraison</b>	24-juil	23-juil	25-juil	05-août
<b>DATES DE RECOLTE</b>	23/9-29/9	1/10-8/10	30/9-1/10	1/10-2/10

#### CONDUITE DU VIGNOBLE

Lutte raisonnée (travail des sols, fertilisation organique), station météorologique (protection phytosanitaire), prophylaxie (dédoublage, effeuillage, échardage, vendanges vertes). Réhausage du palissage des vignes. Récolte manuelle, tri de la vendange sur tapis à la vigne et double tri lors de la réception de la vendange. Le vignoble est géré avec des méthodes agronomiques totalement respectueuses de l'environnement. ( Implantation de haies, enherbement, pâturages par des moutons )

**SUPERFICIE** : 82 ha

**TERROIR** :

Graves garonnaises du quaternaire déposées depuis plus de 600 000 ans

**DENSITE MOYENNE** :

10 000 à 8 500 pieds par hectare

**PORTE-GREFFES** : 3 309 ; 101-14 Riparia

**AGE MOYEN** : 46 ans

#### ENCEPAGEMENT VIGNOBLE:

**Cabernet Sauvignon** 61%

**Merlot** 29%

**Cabernet Franc** 5%

**Petit Verdot** 5%

#### VINIFICATION MILLESIME

**Réception vendange** Sélection parcelle en cuve (cépage, terroir, âge, ...)

**Cuverie** 60% ciment | 40 % bois (cuves thermo-régulées)

**Fermentation alcoolique** Levures sèches sélectionnées | Températures de fermentation adaptées à chaque cuve

**Macération** 20 à 26 jours à température adaptée | Travail des lies sous marc pendant la macération post-fermentaire

**Pressurage** Pressurage vertical | Mise en barrique immédiate des vins de presse

**Fermentation malo-lactique** Sous marc favorisant une mise en barriques précoce

**Elevage** Au moins quatorze mois en barriques neuves à 15%, le reste a 2-3 ans (chêne français)